

**gorenje**

UK

UA

**ІНСТРУКЦІЇ З  
ВИКОРИСТАННЯ  
ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ**



Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо Ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції із встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Крім того, інструкції з експлуатації, встановлення та підключення доступні на нашому вебсайті:

<http://www.gorenje.ua/uk/>

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Інформація, порада, підказка або рекомендація

 **УВАГА!**

Попередження: небезпека



Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

# Зміст

<b>Правила техніки безпеки</b> .....	<b>4</b>
Безпечне та належне використання духової шафи під час піролітичного чищення .....	6
<b>Інші важливі застереження щодо безпеки</b> .....	<b>6</b>
<b>Опис приладу</b> .....	<b>9</b>
Паспортна табличка: інформація про виріб .....	9
Блок керування .....	10
<b>Оснащення приладу</b> .....	<b>11</b>
Світлові індикатори .....	11
Напрямні .....	11
Вимикач дверцят духовки .....	12
Вентилятор .....	12
Приладдя й аксесуари для духовки .....	12
<b>Підготовка до першого використання</b> .....	<b>15</b>
<b>Перше ввімкнення</b> .....	<b>15</b>
Перевірка жорсткості води .....	16
<b>Вибір налаштувань</b> .....	<b>17</b>
Професійний режим випікання (pro bake) .....	17
АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ВИПІКАННЯ (auto bake) .....	25
ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ ВИПІКАННЯ (extra bake) .....	28
Блокування від дітей .....	29
<b>Початок процесу готування</b> .....	<b>30</b>
<b>Завершення приготування та вимкнення духовки</b> .....	<b>31</b>
<b>Вибір загальних налаштувань</b> .....	<b>32</b>
<b>Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки</b> .....	<b>35</b>
<b>Таблиця приготування</b> .....	<b>36</b>
<b>Готування за допомогою температурного датчика</b> .....	<b>40</b>
Рекомендовані рівні готовності для різних видів м'яса .....	42
<b>Чищення й обслуговування</b> .....	<b>43</b>
Автоматичне чищення духової шафи за допомогою піролізу .....	44
Використання програми вологого чищення (Aqua Clean) для чищення духової шафи .....	46
Чищення піддона для випаровування .....	47
Чищення парової системи .....	48
Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних .....	48
Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей .....	49
Заміна лампочки .....	50
<b>Таблиця усунення несправностей і помилок</b> .....	<b>51</b>
Спеціальні попередження та повідомлення про несправності .....	51
<b>Утилізація</b> .....	<b>52</b>
<b>Тест приготування їжі</b> .....	<b>53</b>

# Правила техніки безпеки

**ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ – УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.**

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Засоби роз'єднання мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил її підключення.

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

Якщо шнур живлення пошкоджено, слід замінити його у виробника, уповноваженого ним спеціаліста з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації, щоб уникнути небезпеки (лише для приладів, які постачаються зі з'єднувальним проводом).

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте до них малих дітей.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті для доступу частини можуть сильно нагріватися під час використання. Слід виявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні мийні засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може призвести до розколювання скла.

Не використовуйте для чищення пристрою пароочищувачі й очищувачі високого тиску, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці враження електричним струмом.

У жодному разі не лейте воду просто на нижню панель духовки. Перепади температур можуть призвести до пошкодження емалевого покриття.

## **Безпечно та належне використання духової шафи під час піролітичного чищення**

Перш ніж запускати піролітичне очищення, прилад необхідно належно підготувати (див. розділ «Автоматичне очищення духової шафи: піроліз»).

Перш ніж починати процес чищення, протріть усі залишки пролітої рідини в камері духової шафи та вийміть усі рухомі компоненти з неї.

Під час автоматичного чищення духової шафи нагрівається до дуже високої температури; ззовні вона також дуже гаряча. Існує загроза отримання опіків! Не підпускайте до неї дітей!

## **Інші важливі застереження щодо безпеки**

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Переносити та встановлювати прилад рекомендується щонайменше двом особам (через вагу приладу).

Не піднімайте прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

У разі перенавантаження можливе пошкодження петель дверцят духовки. Не стійте й не сидіть на відкритих дверцятах духовки, а також не притуляйтеся до них. Крім того, не слід класти на них важкі предмети.

Якщо шнури живлення розташованих поряд інших приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть пошкодитися, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Саме тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на безпечній відстані від духовки.

Стежте за тим, щоб у жодному разі не накривати або не перекривати вентиляційні отвори.

Не вкривайте стінки внутрішньої камери духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або посуд на її дно. Це перешкоджає циркуляції повітря в духовці, уповільнює процес випікання та руйнує емалеве покриття.

Рекомендуємо не відкривати дверцята духовки під час випікання, оскільки це збільшує споживання енергії та утворення конденсату.

У кінці випікання та під час самого процесу відкривайте дверцята духовки з обережністю, оскільки є небезпека опарювання.

Для запобігання накопиченню вапняних відкладень залишайте дверцята відкритими після випікання або використання духовки, щоб охолодити її внутрішню камеру до кімнатної температури.

Приступайте до чищення духовки, коли вона повністю охолоне.

Можлива невідповідність відтінків різних приладів або компонентів у межах одного модельного ряду може бути спричинена різними факторами, як-от кутом погляду на прилад, різними кольорами фону, матеріалами й освітленням приміщення.

Не використовуйте пристрій за наявності видимих пошкоджень. Від'єднайте прилад від електромережі та зателефонуйте до авторизованого сервісного центру.

Духову шафу можна безпечно використовувати з напрямними для деко чи без них.

Не зберігайте в духовій шафі предмети, що можуть стати причиною виникнення небезпечної ситуації, коли духову шафу ввімкнено.

Відхилення добового часу, що відображається на екрані, не впливає на функціональність приладу й може бути пов'язане з коливаннями частоти електричної мережі.

Перш ніж активувати автоматичне чищення, уважно прочитайте та виконайте інструкції з розділу «Чищення й обслуговування», де описано правильне й безпечне використання цієї функції.

Під час автоматичного чищення не кладіть нічого на дно духової шафи.

Піролітичне чищення передбачає дуже високу температуру, що може спричинити появу диму від залишків їжі. Під час піролітичного чищення рекомендуємо забезпечити достатню вентиляцію кухонного приміщення. Невеликі тварини дуже чутливі до диму, що з'являється під час такого чищення духових шаф. Рекомендуємо в цей час забрати їх із кухні, а після завершення піролітичного чищення — добре провітрити приміщення.

Не відкривайте дверцята духової шафи під час чищення.

Переконайтеся, що в отвір замка дверцят не потрапили сторонні предмети, оскільки це може завадити автоматичному блокуванню дверцят під час чищення духової шафи.

Не торкайтеся жодних металевих поверхонь або деталей приладу під час автоматичного чищення!

У разі відключення електроенергії під час автоматичного чищення програма через дві хвилини завершується, а дверцята залишаються заблокованими. Дверцята розблоковуються, коли температура в центрі камери духової шафи падає нижче 150 °С.

Після самоочищення внутрішня поверхня духової шафи та її аксесуари можуть знебарвитись і втратити свій блиск. Це не впливає на їхню функціональність.



Увага! Гаряча поверхня під час піролітичного чищення!

Перш ніж підключати прилад до електромережі, залиште його при кімнатній температурі на деякий час, щоб усі компоненти адаптувалися до кімнатної температури. Якщо духову шафу зберігалася при температурі, близькій до точки замерзання або нижчій, це може бути небезпечним для деяких компонентів, особливо для насоса.

Не використовуйте прилад при температурі нижче 5 °С. Якщо застосовувати його за таких умов, це може призвести до пошкодження насоса.

Не використовуйте дистильовану воду, воду з-під крана з високою концентрацією хлору або подібні рідини.

Коли використовується випікання з подаванням пари, завжди повністю відчиняйте дверцята духової шафи після завершення процесу. Якщо цього не зробити, пара, що виходить із камери духової шафи, може вплинути на роботу блока керування.

Виймайте та замінійте піддон для випаровування, тільки коли духова шафа повністю охолоне.



**УВАГА!**

**Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.**



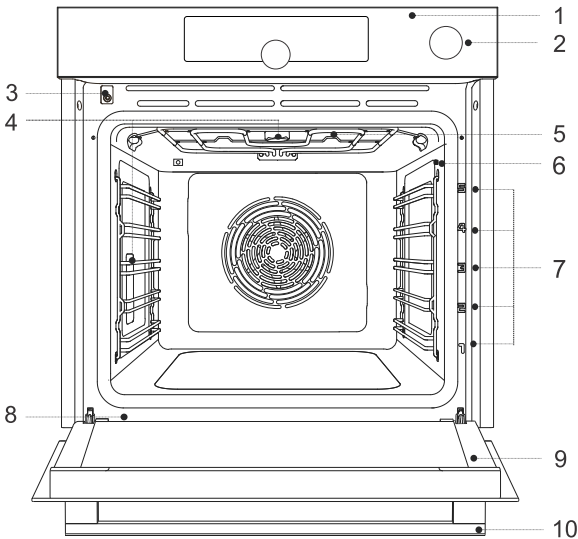
# Опис приладу



## ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

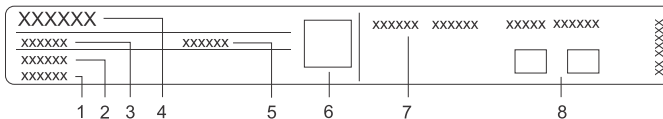
Базова комплектація приладу включає дротяні напрямні, низьке деко для випікання та решітку.



- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| 1. Блок керування                | 6. Гніздо для датчика температури          |
| 2. Регулятор резервуара для води | 7. Напрявні для готування на різних рівнях |
| 3. Замок дверцят                 | 8. Паспортна табличка                      |
| 4. Освітлення                    | 9. Дверцята духовки                        |
| 5. Піддон для випаровування      | 10. Ручка дверцят                          |

## Паспортна табличка: інформація про виріб

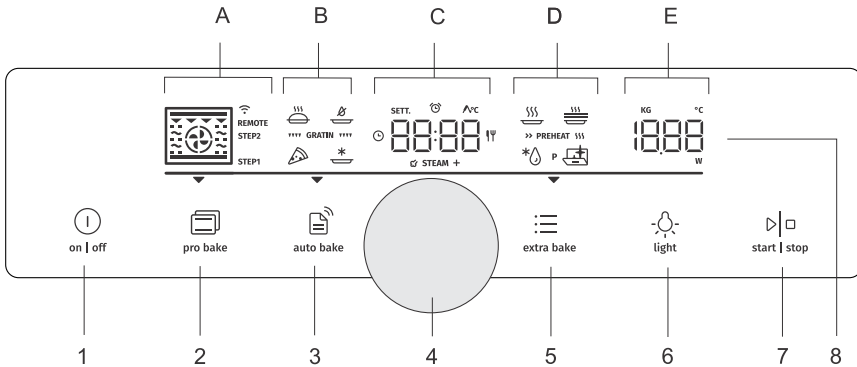
Паспортну табличку, що містить основну інформацію про прилад, прикріплено до краю духовки.



- |                   |  |
|-------------------|--|
| 1. Серійний номер | 5. Код / ідентифікатор виробу          |
| 2. Модель         | 6. QR-код (залежить від моделі)        |
| 3. Тип            | 7. Технічна інформація                 |
| 4. Бренд          | 8. Показники або символи відповідності |

# Блок керування

(залежать від моделі)



1. Кнопка ввімкнення та вимкнення (on | off)
2. Кнопка професійного режиму випікання (pro bake)
3. Кнопка автоматичного режиму випікання (auto bake)
4. Регулятор вибору та підтвердження налаштувань:
  - поверніть регулятор, щоб вибрати налаштування;
  - натисніть регулятор, щоб підтвердити налаштування.
5. Кнопка додаткових функцій випікання та загальних налаштувань приладу (extra bake)
6. Кнопка ввімкнення та вимкнення освітлення духової шафи (light)
7. Кнопка для запуску або зупинення роботи, а також для підтвердження налаштувань (start/stop)
8. Дисплей
  - A. Режими випікання, покроковий режим (STEP)
  - B. Спеціальні режими випікання, автоматичні програми, запіканки
  - C. Годинник, функції таймера, температурний датчик, тривалість випікання
  - D. Спеціальні програми, попереднє розігрівання
  - E. Температура, вага

## ІНФОРМАЦІЯ!

Для кращої реакції кнопок торкайтеся їх великою площею кінчика пальця. Кожне натискання підтверджується коротким звуковим сигналом (якщо функція доступна).

# Оснащення приладу

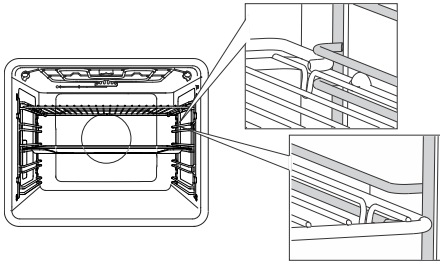
## Світлові індикатори

**Освітлення духової шафи:** вмикається, коли відкриваються або закриваються дверцята приладу, коли духова шафа вмикається, наприкінці процесу випікання, а також під час дотику до кнопки освітлення духової шафи на блоці керування.

## Напрявні

- Напрявні дають змогу готувати й випікати на 5 рівнях.
- Рівні висоти напрямних, в які можна вставити дека, підраховуються знизу вгору.
- Напрявні 4-го й 5-го рівнів призначені для готування на грилі та смаження.
- Вставляючи приладдя, його слід обертати належним чином.

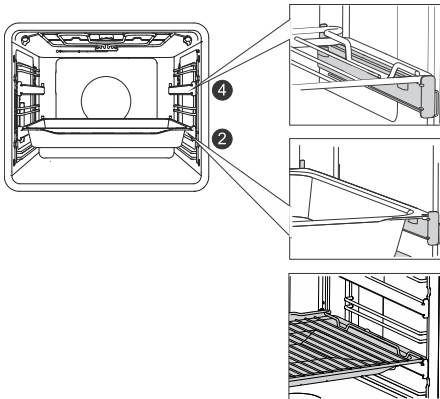
## Дротові напрямні



Якщо встановлено дротяні напрямні, завжди вставляйте дротяну решітку (сітку) і дека в отвір між верхньою та нижньою частиною напрямної на кожному рівні.

## Фіксовані напрямні

(залежать від моделі)

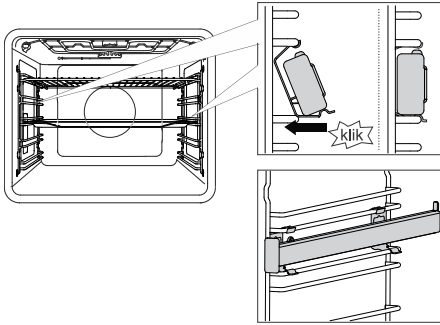


Висувні напрямні можна встановлювати на другому й четвертому рівнях.

Якщо встановлено фіксовані висувні напрямні, розташуйте дротяну решітку й деки для випікання на напрямних. Можна поставити решітку просто над деком (мілким або глибоким універсальним) і розмістити їх на тій самій напрямній; у цьому випадку деко виконуватиме функцію піддону для збирання жиру й соку.

## Вставні напрямні

(залежать від моделі)



Вставні напрямні можна встановлювати в будь-який простір між двома дротяними напрямними.

Розташуйте напрямну симетрично на дротяних напрямних з лівого та правого боків камери духовки. Спочатку виконайте зачеплення верхнього фіксатора напрямної під дротяною напрямною. Потім тисніть на нижній фіксатор, щоб вставити його в потрібне положення, доки не почуєте **КЛАЦАННЯ**.

**ПРИМІТКА.** Направні можна прикріпити за будь-якої висоти між двома рівнями дротяних напрямних.

## 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Вставні напрямні не можна встановлювати на напрямні з фіксованим частковим розширенням на два рівні. Утім, їх можна встановлювати на напрямні з фіксованим частковим однорівневим розширенням між рівнями 3–4 й 4–5.

Переконайтеся, що напрямна правильно повернута й розширюється в зовнішній бік, тобто в напрямку дверцят.

## Вимикач дверцят духовки

(залежать від моделі)

Якщо відкрити дверцята духовки під час роботи приладу, перемикач вимкне нагрівальні елементи й вентилятор у внутрішній камері. Коли дверцята зачиняються, нагрівання поновлюється.

## ⚠ УВАГА!

**Не можна використовувати духову шафу з відкритими дверцятами та активованим вимикачем (закритим). Духова шафа подасть сигнал про помилку, і налаштування доведеться скинути.**

## Вентилятор

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і блок керування. Після вимкнення духовки вентилятор іще деякий час продовжує працювати для охолодження приладу.

## Приладдя й аксесуари для духовки

(залежать від моделі)

## ⚠ УВАГА!

**Вийміть із шафи все приладдя, включаючи напрямні полиць. Очищення приладдя (універсальних глибоких або неглибоких деко для випікання) за допомогою піролізу можливе, лише якщо шафу обладнано додатковими дротяними напрямними (див. розділ «Піролітичне очищення приладдя, що входить у комплект поставки»).**

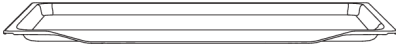


**ДРОТЯНА РЕШІТКА** використовується для готування на грилі / смаження або як підставка для сковороди, дека для випікання або іншого посуду з їжею.



**ІНФОРМАЦІЯ!**

На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, виймаючи решітку з печі, слід трохи підняти її спереду.

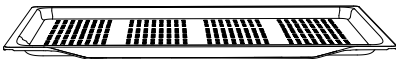


**НИЗЬКЕ ДЕКО** використовується для приготування невеликої плоскої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків.



**УВАГА!**

**Низьке деко може деформуватися внаслідок нагрівання в духовці. Воно відновить початкову форму, щойно охолоне. Така деформація не впливає на його функціональні характеристики.**



**НИЗЬКЕ ДЕКО З ОТВОРАМИ**

використовується для режимів готування, коли застосовується подавання пари та прожарювання повітря. Перфорація покращує циркуляцію повітря навколо їжі та забезпечує отримання хрусткішої скоринки.

Під час приготування страв із високим вмістом рідини (води, жиру) ставте низьке деко або універсальне глибоке деко на один рівень нижче, щоб воно слугувало піддоном для збирання жиру та соків.



**УНІВЕРСАЛЬНЕ ГЛИБОКЕ ДЕКО**

використовується для смаження овочів та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків.



**ІНФОРМАЦІЯ!**

Не вставляйте багатоцільове (універсальне) глибоке деко в першу напрямну під час випікання.



Температурний ДАТЧИК (BAKESENSOR).



**УВАГА!**

Під час готування прилад і деякі відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися.

# Підготовка до першого використання

- Вийміть із духовки аксесуари та пакувальні матеріали (картон, пінополістирол).
- Протріть аксесуари та внутрішні стінки камери вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні/агресивні мийні засоби та грубі тканини.
- Прогрійте порожню духовку впродовж однієї години за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів за температури 250 °С. Нова духовка продукуватиме специфічний запах; тому під час нагрівання ретельно провітрюйте приміщення.

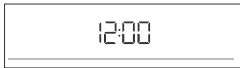
## Перше ввімкнення

Після підключення приладу або тривалого відключення його від джерела живлення індикатор «12:00» на дисплеї почне блимати.

Спочатку виберіть і підтвердьте зазначені далі основні налаштування.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Змінійте їх, повертаючи РЕГУЛЯТОР. Щоб підтвердити потрібне налаштування, натисніть РЕГУЛЯТОР або торкніться кнопки **start | stop** (старт/стоп).



#### 1. НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Налаштуйте годинник і встановіть час доби. Спочатку встановіть і підтвердьте хвилини, а потім години.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Щоб налаштувати годинник або відрегулювати його показання пізніше, див. розділ «Додаткові функції».



#### 2. ГУЧНІСТЬ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

За замовчуванням встановлено середню гучність. На дисплеї відобразиться позначка **VoL** і поточне значення гучності звукового сигналу. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб збільшити або зменшити гучність роботи кнопок.



#### 3. СВІТЛОРЕГУЛЯТОР ДИСПЛЕЯ

За замовчуванням встановлено середню інтенсивність світіння. На дисплеї відобразиться позначка **brht** і поточне значення інтенсивності світіння. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб збільшити або зменшити інтенсивність світіння.

Після підтвердження вибраних налаштувань на дисплеї відобразиться годинник. Прилад перебуває в режимі очікування.

## Перевірка жорсткості води

Чищення системи подавання пари залежить від частоти використання запікання з подаванням пари та жорсткості води.

Опустіть контрольну паперову смужку (постачається разом із приладом) у воду на одну (1) секунду. Зачекайте одну хвилину, потім перевірте кількість смуг на папері.

Встановлення рівня жорсткості (кількість кольорових поділок на смужі):

- 4 зелені смуги: жрст 1;
- 1 червона смуга: жрст 2;
- 2 червоні смуги: жрст 3;
- 3 червоні смуги: жрст 4;
- 4 червоні смуги: жрст 5.



# Вибір налаштувань

За допомогою інтерфейсу можна вибрати кілька режимів роботи:

- професійний режим випікання (pro bake);
- автоматичний режим випікання (auto bake);
- додаткові функції випікання (extra bake);
- покрокова програма (STEP) у професійному режимі випікання (pro bake);
- автоматичні програми в автоматичному режимі випікання (auto bake).

## ІНФОРМАЦІЯ!

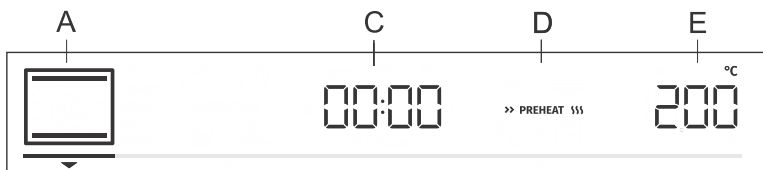
- Повертайте РЕГУЛЯТОР, щоб прокручувати налаштування.
  - Спочатку підтвердьте вибране налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР; а потім змініть налаштування.
  - Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.
  - Лінія та стрілка показує розташування параметра, який потрібно встановити.
  - Натисніть кнопку **start | stop**, щоб запустити програму.
  - Як працює кнопка **on | off**:
    - короткочасний дотик: увімкнення чи вимкнення печі, зупинка процесу випікання чи функції.
    - тривалий дотик: перехід печі в режим низького енергоспоживання (енергозбереження).
- Жодна кнопка чи РУЧКА не є активною за винятком кнопки **on | off**. Аби ввімкнути піч, утримуйте цю кнопку.



## pro bake Професійний режим випікання (pro bake)

За допомогою цієї функції користувач може налаштувати параметри випікання за власними потребами: режим випікання, температуру, миттєве попереднє розігрівання та тривалість випікання.

Натисніть кнопку професійного режиму випікання **pro bake** і встановіть зазначені далі параметри.



- A. Режим випікання
- C. Тривалість програми
- D. Попереднє розігрівання
- E. Температура

### Додатково можна встановити такі параметри:

- функції таймера (див. розділ «Функції таймера»);
- покроковий режим випікання (STEP) (див. розділ «Покрокова програма»);
- запіканка (GRATIN) (див. розділ «Початок процесу готування»);
- подавання пари (STEAM+) (див. розділ «Початок процесу готування»).

## Миттєве нагрівання

Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духову шафу до потрібної температури.

Щоб активувати миттєве попереднє розігрівання, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення » PREHEAT \$\$\$ (див. позначку D на зображенні). Підтвердьте вибір. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення позначки, яка повністю підсвічується, і підтвердьте вибір. Тепер функція активована.

По досягненні встановленої температури процес попереднього розігрівання припиняється та лунає звуковий сигнал. На дисплеї відобразиться напис **door**. Відкрийте дверцята та помістіть страву. Випікання автоматично продовжиться в програмі з вибраними налаштуваннями.


### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо активовано функцію миттєвого попереднього розігрівання, скористатися функцією відкладеного запуску неможливо.








## ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ

### ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

З'явиться позначка	Використання
	<b>КРУГОВЕ НАГРІВАННЯ</b> Функція кругового нагрівання забезпечує кращу циркуляцію гарячого повітря навколо їжі. У такий спосіб поверхня висушується й утворюється товстіша скоринка. Цей режим використовується для приготування м'яса, кондитерських виробів і овочів, а також для сушіння їжі на одному або кількох рівнях одночасно.
	<b>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ</b> Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки з високим вмістом води. Застосуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою.
 ☑ STEAM +	<b>ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ<sup>1)</sup></b> Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованій їжі. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси). Додавання пари сприяє утворенню інтенсивного рум'янцю та хрусткішої скоринки.
	<b>ГРИЛЬ ІЗ КРУГОВИМ НАГРІВАННЯМ</b> Функція кругового нагрівання забезпечує кращу циркуляцію гарячого повітря навколо їжі. Так поверхня страви підсушується. У поєднанні з нагрівачем для гриля або рашпером гриля забезпечується насиченіший колір. Використовується для швидшого запікання м'яса й овочів.
	<b>ВИПІКАННЯ В ТУРБОРЕЖИМІ</b> Використовується для страв, у яких потрібна рівномірна хрустка скоринка з усіх боків. Крім того, цей режим можна використовувати як перший крок у покроковому режимі випікання, оскільки він дає змогу швидко підсмажити скоринку на першому етапі та повільно запікати страву на другому. М'ясо виходить соковитим, добре підсмаженим і з хрусткою скоринкою.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

З'явиться позначка	Використання
	<p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</b> Цей режим використовується для смаження на грилі великих об'ємів плоских страв, як-от тости, відкриті бутерброди, ковбаски, стейки, риба, шашлик тощо, а також для приготування запіканок і підсмажування до скоринки. Нагрівачі, розташовані у верхній частині камери духової шафи, рівномірно прогрівають усю поверхню. Максимально допустима температура складає 240 °С.</p>
	<p><b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b> Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування).</p>
	<p><b>ДЕЛИКАТНЕ ВИПІКАННЯ</b> Використовується для делікатного та контрольованого повільного приготування ніжних страв (м'які шматки м'яса) і випічки з хрусткою скоринкою.</p>
 ☑ STEAM +	<p><b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ<sup>1)</sup></b> Цей режим використовується для рівномірного випікання на одному рівні та приготування суфле. Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.</p>
 ☑ STEAM +	<p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ<sup>1)</sup></b> Підходить для запікання птиці та великих шматків м'яса на грилі. Додавання пари сприяє утворенню інтенсивного рум'янцю та хрусткішої скоринки.</p>
	<p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ І НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b> Використовується для швидшого випікання на одному рівні та підсмажування випічки до хрусткої скоринки.</p>
	<p><b>ГРИЛЬ ІЗ НИЖНІМ НАГРІВАННЯМ І КОНВЕКЦІЄЮ</b> Використовується для оптимального випікання дріжджового тіста, усіх видів хліба, а також для консервування.</p>

<sup>1)</sup> У цих режимах також можливе подавання пари під час випікання (див. розділ «Початок процесу готування»).

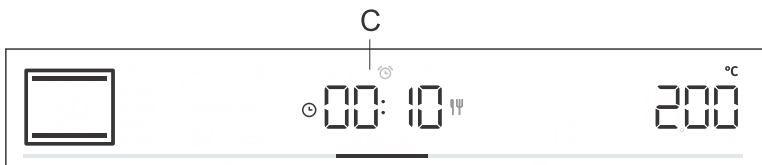
## ІНФОРМАЦІЯ!

У цих режимах можна використовувати функцію запікання (див. розділ «Початок процесу готування»).

Натисніть кнопку **start | stop**, щоб розпочати процес готування. Вибрані налаштування відобразяться на дисплеї.

## ТАЙМЕР

Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати функції таймера.





### Тривалість готування

У цьому режимі можна вказати тривалість роботи духової шафи (тривалість готування).

На дисплеї відобразиться символ тривалості готування ☉ . Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб установити потрібну тривалість готування. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Натисніть кнопку **start | stop**, щоб почати випікання.



### Використання відкладеного запуску



#### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо активовано функцію попереднього розігрівання, відкладений запуск недоступний.

Скористайтеся цією функцією, якщо хочете почати процес приготування їжі в духовці через певний час. Помістіть продукти в духовку, а потім установіть режим і температуру. Після цього встановіть тривалість програми й бажаний час готовності їжі.

Приклад.

Поточний час: 12:00

Тривалість готування: 2 години

Закінчення готування: о 18:00

На дисплеї відобразиться символ тривалості готування ☉ . Виберіть значення та підтвердьте його, натиснувши РЕГУЛЯТОР (у цьому випадку 2:00). Натисніть РЕГУЛЯТОР знову та поверніть його, щоб вибрати символ 🍴 . Підтвердьте й установіть потрібний час готовності страви (у наведеному прикладі це 18:00). На дисплеї відобразиться потрібний час завершення приготування (18:00). Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Натисніть кнопку **start | stop**, щоб почати випікання.

Під час очікування на ввімкнення духової шафи переходить у частковий режим очікування (дисплей гасне). Духова шафа ввімкнеться з вибраними налаштуваннями автоматично (у нашому прикладі о 16:00). Вимкнення приладу відбудеться в призначений час (у нашому прикладі о 18:00).



#### ІНФОРМАЦІЯ!

Дисплей по чергово відображатиме час завершення приготування та годинник.

Коли встановлений час міне, духової шафа автоматично припинить роботу. Дисплей по чергово відображатиме позначки **End** (Кінець) і **00.00**. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.



### **УВАГА!**


Ця функція не підходить для їжі, яка потребує миттєвого попереднього розігрівання.

**Швидкокопсувні продукти не можна тримати в духовій шафі впродовж тривалого часу. Перед використанням цього режиму перевірте точність налаштування годинника на приладі.**



### **Налаштування таймера зворотного відліку**

Таймер зворотного відліку можна використовувати незалежно від роботи приладу. Максимальний можливий час приготування становить 24 години. Остання хвилина роботи таймера зворотного відліку відобразатиметься в секундах.

Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати символ  і підтвердьте налаштування. Поверніть регулятор і встановіть час для таймера зворотного відліку. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



### **ІНФОРМАЦІЯ!**

Вибрану функцію таймера можна скинути до значення 00:00, натиснувши й утримуючи РЕГУЛЯТОР.

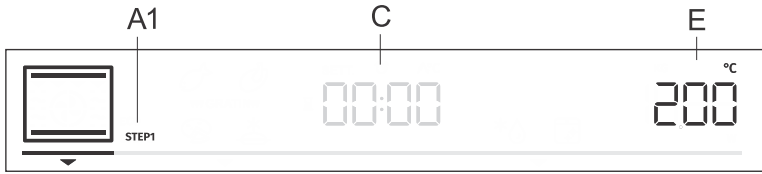


### **ІНФОРМАЦІЯ!**

Останні використовувані значення для таймера можна зберегти й вибрати наступного разу як попередньо встановлені. За замовчуванням функція вимкнена, але її можна активувати (див. розділи «Вибір додаткових функцій» і «Адаптивна функція»).

## ПОКРОКОВА ПРОГРАМА

За допомогою цієї функції можна випікати у два етапи (два послідовні етапи випікання об'єднано в один процес приготування).



A1. Перший етап приготування STEP1, (STEP2)

C. Тривалість і кінець програми (див. розділ «Функції таймера»)

E. Температура

Крок: STEP1

Перебуваючи в режимі **pro bake**, задайте режим випікання й температуру. Можна також вибрати функцію миттєвого попереднього розігрівання. Після цього встановіть тривалість випікання для STEP1 (див. розділ «Функції таймера»). Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

### ІНФОРМАЦІЯ!

На кроці STEP1 можна встановити відкладений запуск; утім, якщо це зробити, активувати миттєве попереднє розігрівання вже не вийде.

Крок: STEP2

Натисніть і утримуйте кнопку **pro bake**. На дисплеї з'явиться напис STEP2 (другий етап готування, перший уже завершений). Установіть режим випікання, температуру та тривалість. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Крім того, за бажанням кроки STEP1 і STEP2 можна змінити перед запуском.

Натисніть кнопку **pro bake** (Професійний режим випікання) і виберіть STEP1. Тепер можна змінити налаштування. Після цього повторіть усю процедуру для STEP2.


Щоб видалити крок, натисніть і утримуйте кнопку **pro bake** (Професійний режим випікання).

Натисніть кнопку **start | stop**, щоб почати випікання. Спочатку духови шафа працює з налаштуваннями, установленими для етапу 1 (STEP1). Коли етап 1 (STEP1) завершується, активується етап 2 (STEP2).


## ПОДАВАННЯ ПАРИ ПІД ЧАС ВИПІКАННЯ

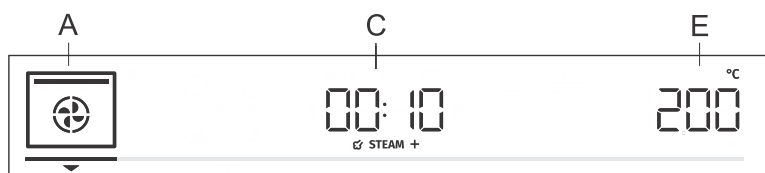
Подавання пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.

Вода з резервуара контрольованим чином подається на деко поруч із верхніми нагрівальними елементами. Так утворюється ідеальна кількість пари, що поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки, а м'якуш і серцевина залишаються пружними та пухкими. Ми рекомендуємо використовувати функцію подавання пари під час випікання хліба, свіжих булочок, бісквітних рулетів, пирогів, а також запікання невеликих шматків птиці та овочів.

Подавання пари під час випікання доступне за використання звичайної системи випікання з вентилятором, великого гриля з вентилятором і аерофритюрниці. На дисплеї, крім вибраної системи випікання, також з'явиться символ  STEAM + .



### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо вибрано температуру вищу за 150 °С, на дисплеї відобразиться символ подавання пари  STEAM + .



 STEAM +


### Увімкнення подавання пари

Щоб активувати впроскування пари під час процесу випікання, за допомогою РУЧКИ виберіть меню С (див. зображення) та підтвердіть вибір. Повертаючи РУЧКУ, виберіть значок  STEAM + . Підтвердіть вибір. Поверніть РУЧКУ знову й виберіть значок із максимальною яскравістю  STEAM + та підтвердіть вибір. Тепер функцію активовано. (Якщо не вибрати значок із максимальною яскравістю, функція не буде активна).


Натисніть кнопку **start | stop**, щоб розпочати процес готування.

На дисплеї відобразиться напис **Fill**. Наповніть резервуар для води (див. розділ «Наповнення резервуара для води» нижче), потім поверніть РЕГУЛЯТОР і підтвердьте вибір.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо вже пройшло 10 хвилин, по досягненні температури 150 °С на дисплеї відобразиться символ  STEAM + і розпочнеться процес подавання пари.

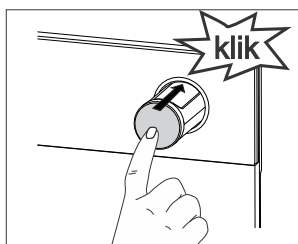
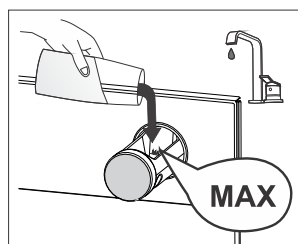
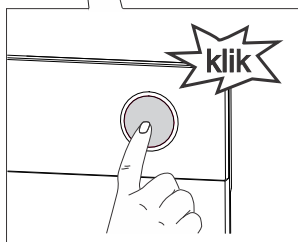
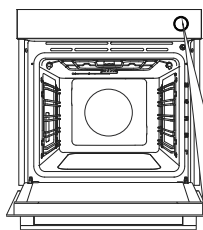
### ІНФОРМАЦІЯ!

Крім того, цю функцію можна вимкнути під час її виконання. Виберіть налаштування  STEAM + за допомогою РЕГУЛЯТОРА й натисніть його, щоб підтвердити вибір. Виберіть затемнену позначку та підтвердьте свій вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

## Наповнення резервуара для води

Резервуар для води слугує незалежним джерелом водопостачання парової духової шафи. Місткість резервуара для води становить приблизно 130 мл.

Завжди наливайте в бак чисту водопровідну або бутельовану воду без домішок. У резервуар можна заливати воду кімнатної температури приблизно 20 °C (+/- 10 °C).



**1** Вийміть резервуар для води з корпусу, натиснувши на ручку. Після цього висунеться резервуар.

**2** Налийте воду до позначки **MAX** (МАКС.) на резервуарі для води.

**3** Штовхніть резервуар для води назад у корпус до упору (коли він стане на місце, пролунає клацання).

Після використання приладу вода, що залишилася, зливається в піддон для випаровування, установлений під верхньою стінкою камери духової шафи та прикріплений до нагрівача та нагрівача/рашпера гриля (інфрачервоного). (Відомості про чищення див. в розділі «Зняття та чищення піддона для випаровування».)



### ІНФОРМАЦІЯ!

Резервуар для води не знімається з приладу.



### УВАГА!

Якщо рівень води перевищить позначку **MAX** на бачку для води (в бачку забагато води), вона може витікати через щілину між кришкою та бачком і крапати на підлогу.

Не використовуйте дистильовану воду, воду з-під крана з високою концентрацією хлору або подібні рідини. Використовуйте тільки свіжу водопровідну воду, пом'якшену або негазовану мінеральну воду.



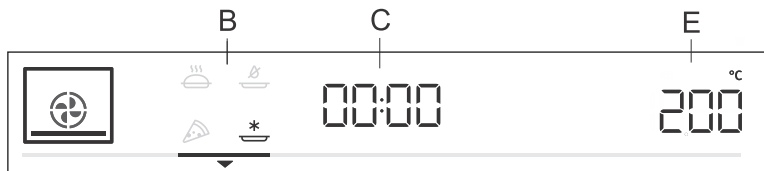


## auto bake АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ВИПІКАННЯ (auto bake)

У цьому режимі можна вибирати між спеціальними режимами випікання або автоматичними програмами (попередньо встановлені програми для певних типів продуктів).

### Спеціальні режими випікання

Натисніть кнопку автоматичного режиму випікання **auto bake** і встановіть зазначені далі параметри.







В. Спеціальні режими випікання

С. Тривалість програми (див. розділ «Функції таймера»)

Е. Температура

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть налаштування. На дисплеї відобразяться запрограмовані значення. Змінити можна температуру та тривалість програми.

З'явиться позначка	Використання
	<b>ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ<sup>1)</sup></b> У такий спосіб можна приготувати заморожену їжу за короткий проміжок часу без попереднього розігрівання. Оптимальне рішення для заморожених напівфабрикатів (випічка, круасани, лазанья, картопля фрі, курячі нагетси), м'яса й овочів.
	<b>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦІ<sup>1)</sup></b> Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки із високим вмістом води. Застосовуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою.
	<b>ПОВІЛЬНЕ ВИПІКАННЯ<sup>2)</sup></b> Підходить для рівномірного приготування м'яса, риби й випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування залишає в м'ясі більше води, роблячи його соковитішим і ніжнішим, а випічка рівномірно рум'яниться та пропікається. Ця програма застосовується в діапазоні температур від 140 до 220 °C.
	<b>ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ<sup>1)</sup></b> Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованій їжі. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси).

<sup>1)</sup> У цих режимах можна використовувати функцію запікання (див. розділ «Початок процесу готування»).

<sup>2)</sup> Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

## Миттєве нагрівання

Для деяких страв в автоматичному режимі випікання передбачена функція миттєвого попереднього розігрівання. Значок повністю підсвічується. По досягненні встановленої температури процес попереднього розігрівання припиниться та пролунає звуковий сигнал. На дисплеї відобразиться напис **door**. Відкрийте дверцята та помістіть страву. Випікання автоматично продовжиться в програмі з вибраними налаштуваннями.

### ІНФОРМАЦІЯ!

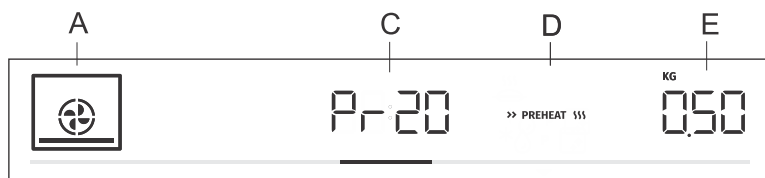
Якщо активовано функцію миттєвого попереднього розігрівання, скористатися функцією відкладеного запуску неможливо.

## Автоматичні програми

В автоматичному режимі випікання (auto bake) можна вибирати між численними автоматичними програмами (прилад порекомендує оптимальний спосіб приготування, температуру та тривалість готування залежно від типу зазначеного продукту).

**Натисніть і утримуйте** кнопку (auto bake), щоб відобразити автоматичні програми на дисплеї (див. таблицю). Можна задати масу продуктів, якщо це доступно.

Підтвердьте налаштування, натиснувши на РЕГУЛЯТОР. Натисніть кнопку **start | stop**, щоб почати випікання. На дисплеї відобразяться запрограмовані значення.



A Режим випікання

C Індикація автоматичної програми або тривалості програми

D Миттєве попереднє розігрівання

E Вибрана кількість

Індикація	Назва програми	Приладдя	Рівень	Попереднє розігрівання	Перевертання
Pr01	фігурне печиво	Мілке деко	3	Так	Ні
Pr02	кекси	Мілке деко	3	Так	Ні
Pr03	Бісквітний пиріг	Деко / деко на решітці	2	Так	Ні
Pr04	дрібна випічка з дріжджового тіста	Мілке деко	2	Так	Ні
Pr05	випічка з листового тіста	Мілке деко	2	Так	Ні
Pr06	Яблучний пиріг	Деко / деко на решітці	2	Ні	Ні
Pr07	Яблучний струдель	Мілке деко	2	Ні	Ні
Pr08	Шоколадне суфле	Деко / деко на решітці	3	Так	Ні
Pr09	підймання й відстоювання	Мілке деко	2	Ні	Ні
Pr10	хліб	Мілке деко	2	Так	Ні

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Індикація	Назва програми	Приладдя	Рівень	Попереднє розігрівання	Перевірка
Pr11	Печеня зі свинини	Невелика форма для випікання на решітці	2	Ні	Ні
Pr12	Запечена яловичина	Невелика форма для випікання на решітці	2	Ні	Ні
Pr13	Птиця, ціла	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	2	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr14	Птиця, малими шматками	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	3	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr15	м'ясний рулет	Деко / деко на решітці	2	Ні	Ні
Pr16	Стейк із яловичини для запікання в духовій шафі	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	4	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr17	М'ясо, повільне готування	Невелика форма для випікання на решітці	2	Так	Ні
Pr18	Запечена риба або риба на грилі	Решітка з піддоном для збирання жиру й соків	4	Ні	Коли мине 2/3 часу готування
Pr19	Печена картопля, скибки	Універсальне глибоке деко	3	Ні	Ні
Pr20	Овочева запіканка	Деко / деко на решітці	2	Ні	Ні
Pr21	лазанья	Деко / деко на решітці	2	Ні	Ні
Pr22	піца	Мілке деко	1	Так	Ні

### ІНФОРМАЦІЯ!

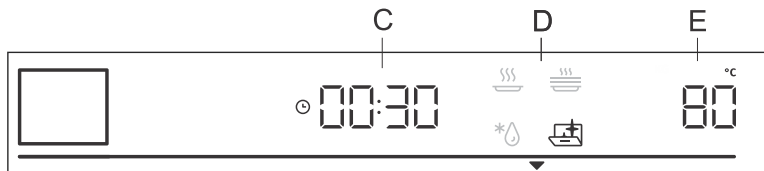
Функцію запікання можна використовувати з деякими автоматичними програмами (див. розділ «Початок процесу готування»).



extra bake

## ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ ВИПІКАННЯ (extra bake)

Натисніть кнопку додаткових функцій випікання **extra bake**, щоб відобразити додаткові функції з відповідними запрограмованими значеннями на дисплеї.



C. Тривалість готування

D. Програма

E. Попередньо задана температура

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть програму. На дисплеї відобразяться запрограмовані значення. Для деяких програм можна встановлювати температуру й тривалість готування.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Повертайте РЕГУЛЯТОР, щоб прокручувати програми. Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



#### **Вологе чищення**

За допомогою цієї програми можна легко видалити плями з духової шафи (див. розділ «Чищення й обслуговування»).



#### **Розморожування**

Використовується для повільного розморожування продуктів (тістечок, випічки, хлібобулочних виробів і глибоко заморожених фруктів). Посередині процесу розморожування необхідно перевернути або перемішати шматки чи роз'єднати їх, якщо вони примерзли один до одного.



#### **Розігрівання**

Ця функція використовується для зберігання готових страв теплими. Можна задати температуру та час початку й завершення розігрівання.



#### **Підігрівання посуду**


Використовується для підігрівання посуду (тарілок, чашок) перед подаванням їжі, щоб страви на столі довше лишалися теплими. Можна задати температуру та час початку й завершення розігрівання.



#### **Піроліз**

Ця функція дає змогу виконувати автоматичне очищення внутрішньої поверхні духової шафи за допомогою високої температури, яка призводить до згорання залишків жиру й інших забруднень, перетворюючи їх на попіл.

## Блокування від дітей

Щоб увімкнути блокування від дітей, натисніть і утримуйте протягом 5 секунд кнопку освітлення . На дисплеї відобразиться напис **Loc**. Повторне тривале утримування кнопки скасує блокування.

- Якщо блокування від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), духовка не працюватиме.
- Якщо ввімкнути блокування після встановлення функції таймера, духовка працюватиме в нормальному режимі, проте змінити її налаштування буде неможливо.
- Коли блокування від дітей активовано, неможливо змінити режими готування й випікання та додаткові функції. Можна лише зупинити процес приготування або вимкнути прилад.
- Замок від дітей залишається активним навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку слід вимкнути замок від дітей.

# Початок процесу готування



Щоб розпочати процес приготування, натисніть кнопку **start | stop** (Пуск/Стоп).

Доки не буде вперше досягнуто заданої температури, на дисплеї відобразитиметься поточна та задана температура. Спочатку блимає символ температури. Коли досягнуто потрібної температури, він гасне.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо функцію таймера не вибрано, на дисплеї відобразитиметься час приготування. Коли духовка досягне заданої температури, пролунає короткий звуковий сигнал.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Додаткове запікання

Цю функцію можна активувати лише через 10 хвилин після початку процесу приготування (значок \*\*\* GRATIN \*\*\* з'явиться на дисплеї). Натисніть на РУЧКУ, щоб відкрити налаштування. Повертаючи РУЧКУ, виберіть значок \*\*\* GRATIN \*\*\* і підтвердіть вибір. Поверніть РУЧКУ знову й виберіть значок із максимальною яскравістю. Підтвердіть вибір. Тепер функцію активовано. На дисплеї з'явиться час приготування 10 хвилин (10:00).

Аби змінити тривалість, двічі натисніть на РУЧКУ та повертайте її, щоб налаштувати час (макс. 30 хв). Підтвердіть вибір. Функція використовується на останньому етапі процесу приготування, коли ви додаєте на їжу соус (рідкі приправи) чи сухі приправи чи щоб додатково підсмажити скоринку. Під час запікання на страві утворюється золотисто-коричнева скоринка. Це запобігає висиханню їжі та надає їй приємнішого вигляду та аромату.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Крім того, цю функцію можна вимкнути під час її виконання. Виберіть \*\*\* GRATIN \*\*\* за допомогою РЕГУЛЯТОРА. Виберіть затемнену позначку та підтвердьте свій вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

☞ STEAM +

### Подання пари під час процесу випікання

## ІНФОРМАЦІЯ!

Ця функція буде активна, якщо ви вибрали систему із впорскуванням пари під час процесу випікання. Якщо ви не налаштували цю функцію, її можна активувати під час роботи. Натисніть на РУЧКУ, щоб відкрити налаштування. Повертаючи РУЧКУ, виберіть значок ☞ STEAM + щоб він став максимально яскравий, і підтвердіть (див. розділ про вибір налаштувань, професійний режим, впорскування пари під час процесу випікання).

Крім того, цю функцію можна вимкнути під час її виконання. Виберіть налаштування ☞ STEAM + за допомогою РЕГУЛЯТОРА й натисніть його, щоб підтвердити вибір. Виберіть затемнену позначку та підтвердьте свій вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

# Завершення приготування та вимкнення духовки

Натисніть кнопку **start | stop** (Пуск/Стоп), щоб зупинити роботу. На дисплеї з'явиться напис **End** і пролунає звуковий сигнал. Через три хвилини на дисплеї відобразиться годинник.



## Подання пари під час процесу випікання ☞ STEAM +

Якщо ви використовуєте подання пари під час процесу випікання ☞ STEAM + , **після того, як духовка охолоне**, на дисплеї відобразиться позначка **UnFil**, а користувач повинен вибрати, чи потрібно спорожнити резервуар для води. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення No (Ні) або YES (Так).

Вийміть страву з духовки.

— Якщо вибрати YES (Так), резервуар для води негайно спорожниться.

Поставте універсальне глибоке деко на 5-й рівень. Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть YES (Так). Розпочнеться процес спорожнення резервуара для води. Після завершення процесу вийміть деко з водою з духової шафи та насухо протріть прилад.

— Якщо вибрати No (Ні), процес спорожнення резервуара для води буде відкладено (див. розділ «Вибір загальних налаштувань»).

### 💡- ІНФОРМАЦІЯ!

— Якщо не вибрати «YES» (Так) після того, як на дисплеї з'явиться позначка **UnFil**, підказка знову відобразиться наступного разу під час користування духовкою.

### 💡- ІНФОРМАЦІЯ!

Після користування очистьте піддон для випаровування та систему подання пари (див. розділи «Чищення піддона для випаровування» й «Чищення парової системи»).

### 💡- ІНФОРМАЦІЯ!

Після завершення процесу всі налаштування таймера, крім зворотного відліку, також буде зупинено й видалено. На дисплеї відобразиться поточний час доби (годинник). Охолоджувальний вентилятор працюватиме ще протягом певного часу.

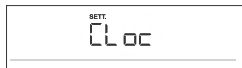
Після використання духовки в каналі конденсування (під дверцятами) може залишитися трохи води. Витріть канал губкою або тканиною.

# Вибір загальних налаштувань

Натисніть і утримуйте кнопку додаткових функцій випікання **extra bake**. На дисплеї на кілька секунд з'явиться позначка **SEt.** Потім відобразиться меню загальних налаштувань.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Повертайте РЕГУЛЯТОР, щоб прокручувати налаштування. Кожне налаштування потрібно підтвердити, натиснувши РЕГУЛЯТОР або кнопку **start | stop** (старт/стоп).



### Відображення годинника

Щоб налаштувати годинник, поверніть РЕГУЛЯТОР. На дисплеї відобразиться напис **CLoc**. Після підтвердження можна вибрати 12-годинний або 24-годинний формат відображення годинника. Підтвердьте, а потім налаштуйте годинник і встановіть час доби. Спочатку встановіть хвилини. Підтвердьте, а потім встановіть години та ще раз підтвердьте.



### Гучність звукового сигналу

Можна вибрати один із трьох рівнів гучності. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати налаштування **VoL**. Підтвердьте налаштування та встановіть гучність. Доступно чотири рівні гучності: без поділок — ВИМК., одна, дві або три поділки.



### Підсвічування дисплея

Можна вибрати один із трьох рівнів інтенсивності світіння. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати налаштування **brht**. Підтвердьте вибір і встановіть нижчу або вищу інтенсивність. Доступно три рівні підсвічування: одна, дві або три поділки.



### Нічний режим дисплея

За допомогою цієї функції можна автоматично затемнювати дисплей (перемикати з високого рівня світіння на низький) у нічний час (з 20:00 до 6:00). Виберіть налаштування **nGht**. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення **On** (Увімк.) або **OFF** (Вимк.).



### Режим очікування

Ця функція вмикає й вимикає відображення годинника. Виберіть параметр **hi dE**. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення **On** (Увімк.) або **OFF** (Вимк.).



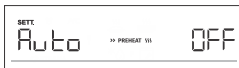


### Адаптивна функція

Ця функція дає змогу регулювати встановлену температуру та тривалість готування. За замовчуванням ця функція вимкнена, але її можна увімкнути.

Коли функція увімкнута, відображається остання тривалість приготування. Враховуються налаштування останнього процесу приготування тривалістю принаймні 1 хвилина.

На дисплеї відобразиться напис **AdPt**. Щоб вимкнути функцію, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення OFF (Вимк.). Щоб увімкнути функцію, виконайте ту саму процедуру. Виберіть на дисплеї варіант On (Увімк.).



### Миттєве автоматичне попереднє розігрівання

За допомогою цієї функції можна автоматично застосовувати миттєве попереднє розігрівання в режимах випікання, де це доступно.


Виберіть налаштування **Auto** поворотом РЕГУЛЯТОРА. Виберіть On (Увімк.) або OFF (Вимк.).



### Шабат

За допомогою функції «Шабат» (Sabbath) можна зберегти страви в духовій шафі теплими без необхідності вмикати або вимикати прилад. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати напис **SAbb**. Виберіть On (Увімк.) або OFF (Вимк.).

Установіть тривалість (від 24 до 72 годин) і температуру. Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Якщо ви хочете, щоб освітлення духової шафи не вимикалося, увімкніть його, натиснувши значок .

Натисніть кнопку **start | stop**, щоб почати зворотний відлік. На дисплеї відобразиться напис **SAbb**.

Усі звуки й роботу буде вимкнено. Активною буде тільки кнопка **on | off** (Увімк./Вимк.).

### ІНФОРМАЦІЯ!

У разі відключення електроенергії режим «Шабат» вимикається, а прилад повертається в початковий стан.



### Заводські налаштування

Ця функція дає змогу скинути налаштування приладу до заводських.

На дисплеї відобразиться напис **FAct**. Виберіть rES поворотом РЕГУЛЯТОРА. Утримуйте кнопку **start | stop** (Пуск/Стоп) до завершення анімації, щоб підтвердити вибір.



### Жорсткість води

Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати один із п'яти рівнів жорсткості води. За замовчуванням встановлено рівень 5.

**Whr 1** — це найнижчий рівень жорсткості води.

**Whr 5** — це найвищий рівень жорсткості води.



### Спорожнення резервуара для води

Ця функція дає змогу спорожнити резервуар для води після використання подавання пари під час процесу випікання. На дисплеї відобразиться напис **UnFil**. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення позначки No (Ні), щоб підтвердити вибір і вийти з налаштувань. Вийміть страву з духовки перш ніж спорожнити резервуар для води. Поставте універсальне глибоке деко на 5-й рівень. Виберіть YES (Так) на дисплеї та підтвердьте вибір. Розпочнеться процес спорожнення резервуара для води. Після завершення процесу вийміть деко з водою з духової шафи та насухо протріть прилад.



### Очищення від накипу

Функцію видалення накипу можна активувати самостійно, крім того, духовка шафа сама пропонує її після певної кількості циклів використання функції пари (на дисплеї відображається напис **dEeL**). Щоб активувати функцію, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення YES; щоб вимкнути її, — у положення OFF (Вимк.).



### УВАГА!

Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу параметри додаткових функцій зберігатимуться лише протягом кількох хвилин. Потім усі параметри, окрім гучності звукового сигналу й освітленості дисплея, буде скинуто до заводських значень за замовчуванням.

# Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки

























- На час випікання виймайте з духовки все непотрібне приладдя.
- Використовуйте приладдя, виготовлене з термостійких невідбивних матеріалів (дека з комплекту, лотки, посуд, кухонний посуд з емалевим покриттям, приладдя із загартованого скла). Яскраві матеріали (нержавіюча сталь або алюміній) відбивають тепло. Унаслідок цього термічна обробка їжі в них відбувається з меншою ефективністю.
- Завжди вставляйте дека з кінців напрямних. Під час випікання на решітці розташуйте форми для випікання й дека в її центрі.
- Для оптимального приготування їжі рекомендуємо дотримуватися вказівок, зазначених у таблиці приготування страв. Виберіть найнижчу температуру й найкоротший час приготування. Коли цей час закінчиться, перевірте результати, а потім відрегулюйте параметри за необхідності.
- Не відкривайте дверцята духовки під час випікання, якщо в цьому немає гострої потреби.
- Не кладіть дека для випікання безпосередньо на дно духовки.
- Не використовуйте універсальне глибоке деко для випікання на 1-му рівні під час роботи приладу.
- Не закривайте дно камери духовки або решітку алюмінієвою фольгою.
- За виконання триваліших програм можна вимикати духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування, щоб використати накопичене тепло.
- Завжди ставте дека на решітку для гриля.
- Для випікання на декількох рівнях одночасно розташуйте універсальне глибоке деко на нижньому рівні.
- Готуючи страви за рецептами зі старих кулінарних книг, вмикайте режим нижнього й верхнього нагрівання (як у звичайних духовках) і встановлюйте температуру, на 10 °C нижчу від зазначеної в рецепті.
- Перед використанням пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий. Завжди обрізайте його належним чином. Пергаментний папір запобігає прилипанню страв до дека й полегшує їх виймання.
- Під час приготування великих шматків м'яса або випічки зі значним вмістом води всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.
- У разі випікання безпосередньо на решітці ставте універсальне глибоке деко рівнем нижче, щоб воно слугувало піддоном для збирання жиру й соків.

**Миттєве попереднє розігрівання духової шафи.** користуйтеся цією функцією, тільки якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблиці рецептів цього посібника з експлуатації. Якщо ви ввімкнули функцію миттєвого попереднього розігрівання, не кладіть усередину духової шафи їжу, доки камера повністю не нагріється. Температура істотно впливає на кінцевий результат. Миттєве попереднє розігрівання рекомендується для ніжних шматочків м'яса (вирізки), а також для дріжджового та бісквітного тіста, приготування яких потребує менше часу. Нагрівання пустої духової шафи потребує значних витрат енергії. Тому рекомендуємо готувати кілька страв поспіль або одночасно, якщо це можливо.

**GentleBake:** дає змогу повільно готувати за низької температури й контролювати процес. М'ясні соки розподіляються рівномірно, а саме м'ясо залишається соковитим і ніжним. Режим томління GentleBake підходить для приготування ніжних шматочків м'яса без кісток. Перед томлінням ретельно обсмажте м'ясо з усіх боків на сковорідці.

# Таблиця приготування

ПРИМІТКА. Страви, для яких потрібна повністю розігріта духовка, у таблиці позначені однією зірочкою \* . Страви, для яких достатньо 5-хвилинного розігрівання, позначені двома зірочками \*\* . У такому разі не використовуйте режим миттєвого попереднього нагрівання.

Страва			°C	min
<b>КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА</b>				
<b>Випічка/тістечка у формах</b>				
Бісквітний пиріг	3		200-220	60-70
пиріг із начинкою	2		180	60-70
мармуровий кекс	2		170-180	50-60
пиріг на заквасці, бабка (ромова баба, круглий кекс)	2		170-180	45-55
відкритий пиріг, тарт	3		170-180	35-45
брауні	2		170-180	30-35
<b>випічка на деках</b>				
штрудель	2		180-190	60-70
заморожений штрудель	2		200-210	34-45
бісквітний рулет	3		170-180*	13-18
бухти	2		180-190	30-40
<b>печиво й коржики</b>				
кекси	3		160 *	25-35
кекси, 2 рівні	2, 4		155-165 *	30-40
дрібна випічка з дріжджового тіста	2		180 *	17-22
дрібна випічка з дріжджового тіста, 2 рівні	2, 4		160 *	18-25
випічка з листового тіста	3		200-220	30-45
випічка з листового тіста, 2 рівні	2, 4		170 *	25-30
<b>печиво</b>				
фігурне печиво	3		150 *	30-40
фігурне печиво, 2 рівні	2, 4		150 *	30-40
фігурне печиво, 3 рівні	1, 3, 5		145 *	40-50
печиво	3		160-180	40-50
печиво, 2 рівні	2, 4		150-160 *	20-25
безе	3		80-100 *	120-150

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
безе, 2 рівні	2, 4		80-100 *	120-150
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 рівні	2, 4		130-140 *	15-20
<b>хліб</b>				
підймання й відстоювання	2		40-45	30-45
хліб на деку	2	 ☑ STEAM +	190-200	40-55
хліб на деку, 2 рівні	2, 4		190-200 *	40-55
хліб у формі	3		190-200	30-45
хліб у формі, 2 рівні	2, 4		200-210	30-45
плоскі борошняні вироби (фокача)	2		270	15-25
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку)	3		180-200	20-30
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку), 2 рівні	2, 4		200-210 *	15-20
тости	5		240	4-6
відкриті бутерброди	5		240	3-5
<b>піца й інші страви</b>				
піца	1		300 *	4-10
піца, 2 рівні	2, 4		210-220 *	25-30
заморожена піца	2		200-220	10-20
заморожена піца, 2 рівні	2, 4		200-220	10-25
відкриті пироги з начинкою, кіш	2		190-200	50-60
буреки	2		180-190	40-50
<b>М'ЯСО</b>				
<b>яловичина й телятина</b>				
смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг	2		160-170	130-160
варена яловичина, 1,5 кг	2		200-210	90-120
вирізка, середнього просмаження, 1 кг	2		170-190 *	40-60
смажена яловичина, томлена	2		120-140 *	250-300
стейк із яловичини, добре просмажений, товщина 4 см	4		220-230	25-30

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
бургерне м'ясо, товщина 3 см	4		220-230	25-35
смажена телятина, 1,5 кг	2		160-170	120-150
<b>СВИНИНА</b>				
смажена свинина, огузок, 1,5 кг	3		200-220	100-200
смажена свинина, передній окіст, 1,5 кг	3		180-190	90-120
свиняча корейка, 400 г	2		80-100 *	80-100
смажена свинина, томлена	2		100-120 *	200-230
свинячі реберця, томлені	2		120-140 *	210-240
свинячі битки, товщина 3 см	4		220-230	20-25
<b>ПТИЦЯ</b>				
птиця, 1,2–2,0 кг	2	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
птиця з начинкою, 1,5 кг	2		170-180	70-90
птиця, грудка	2		170-180	45-60
курячі стегна	3	 ☑ STEAM +	210-220	25-40
курячі крильця	4		210-220	25-40
птиця, грудка, томлена	3		100-120 *	60-90
<b>М'ЯСНІ СТРАВИ</b>				
м'ясний рулет, 1 кг	2		170-180	60-70
ковбаски для гриля, братвурст	4		230 **	8-15
<b>РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ</b>				
ціла рибина, 350 г	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
рибне філе, товщина 1 см	4		220-230	8-12
рибний стейк, товщина 2 см	4		220-230	10-15
гребінці	4		230 *	5-10
креветки	4		230 *	3-10
<b>ОВОЧІ</b>				
печена картопля, скибки	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
печена картопля, половинки	3	 ☑ STEAM +	200-210 *	40-50
фарширована картопля (картопля в мундірі)	3		190-200	30-40
картоплі фрі, саморобна	4		210-220 *	20-30
овочева суміш, скибки	3	 ☑ STEAM +	190-200	30-40
фаршировані овочі	3		190-200	30-40
<b>ПОШИРЕНІ ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>				
картоплі фрі	3		210-220	20-25
картоплі фрі, 2 рівні	2, 4		190-210	30-40
курячі медальйони	4		210-220 *	12-17
рибні палички	2		210-220	15-20
лазанья, 400 г	2		200-210	30-40
овочі, покриті кубиками	2		190-200	20-30
круасани	3		170-180	18-23
<b>ПУДИНГИ, СУФЛЕ ТА СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ</b>				
мусака з картоплею	2		180-190	35-45
лазанья	2		180-190	35-45
солодкий запечений пудинг	2		160-180	40-60
солодке суфле	2		160-180 *	35-45
СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ	3		170-190	30-45
тортильї з начинкою, гострі пироги	2		180-200	20-35
сир для гриля	4		240 **	6-9
<b>ІНШІ</b>				
консервування	2		180	30
стерилізація	3		125	30
приготування на водяній бані (у пароварці)	2		150-170 *	/
розігрівання	3		60-95	/
підігрівання посуду	2		75	15

# Готування за допомогою температурного датчика (ΛBAKESENSOR)

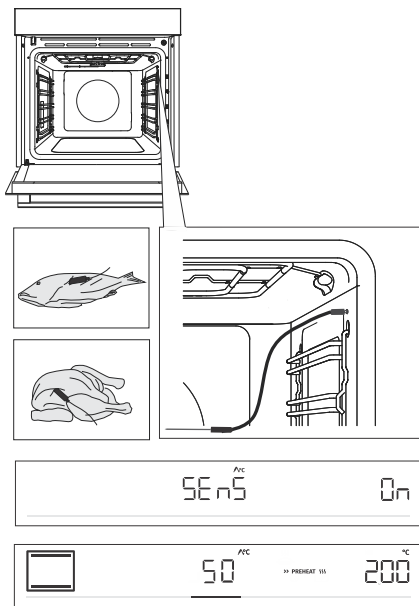
(залежать від моделі)

Датчик температури дає змогу точно контролювати температуру всередині страви під час готування.



**УВАГА!**

Датчик температури не повинен перебувати в безпосередній близькості від нагрівальних елементів.



**1** Встроміть металевий кінець датчика в найтовстішу частину страви.

**2** Вставте штекер датчика в гніздо, розташоване в правому верхньому кутку на передній панелі духової камери (див. зображення). На дисплеї відобразиться напис **SEnS**. Щоб увімкнути функцію, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення On (Увімк.). Щоб вимкнути функцію, виконайте ту саму процедуру. Виберіть на дисплеї варіант OFF (ВИМК.).

ПРИМІТКА. Щоб увійти в меню **SEnS**, зупиніть поточний процес приготування та вставте датчик у гніздо. Якщо вставити датчик у гніздо, попередньо вибрані або встановлені функції духовки будуть видалені.


**3** Виберіть потрібний режим і температуру приготування (у діапазоні до 230 °C). На дисплеї відобразиться символ роботи датчика й задана температура. Щоб змінити температуру, повертайте РЕГУЛЯТОР. Виберіть потрібну кінцеву температуру всередині страви (у діапазоні від 30 до 99 °C).

ПРИМІТКА. За використання датчика встановити час приготування неможливо.

**4** Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку **start | stop** (старт/стоп).

**5** Після досягнення заданої внутрішньої температури духовка вимкнеться. На дисплеї відобразиться позначка **End**. Пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути будь-якою кнопкою. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.



 **ІНФОРМАЦІЯ!**

У процесі приготування на дисплеї почергово відображатимуться задана температура всередині страви та її поточне значення. Під час приготування можна змінити температуру приготування або бажану температуру всередині страви.

**Належне використання датчика за типом продуктів:**

- птиця: встроміть датчик у найтовстішу ділянку грудки;
- червоне м'ясо: встроміть датчик у чисту ділянку, де немає жирових прошарків;
- маленькі шматки з кісткою: встроміть їх уздовж кістки;
- риба: встроміть датчик за головою в напрямку хребта.

 **УВАГА!**

Після використання обережно вийміть датчик зі страви, від'єднайте його від гнізда в камері духовки та почистьте.

Якщо на дисплеї з'являється напис «SEnS», коли датчик температури не підключений, очистьте гніздо. Спробуйте підключити та від'єднати датчик температури кілька разів поспіль.

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Якщо ви не збираєтеся використовувати датчик, приберіть його з духовки.

## Рекомендовані рівні готовності для різних видів м'яса

Тип продукту	первинне промаження (сире)	слабке промаження	середнє промаження	добре промаження	повне промаження
<b>ЯЛОВИЧИНА</b>					
яловичина, смажена	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
яловичина, вирізка	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
смажена яловичина / ромштекс	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
м'ясо для бургера	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>ТЕЛЯТИНА</b>					
телятина, вирізка	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
телятина, огузок	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>СВИНИНА</b>					
печеня, ошийок	/	/	/	65-70	75-85
свинина, корейка	/	/	/	60-69	/
м'ясний рулет	/	/	/	/	80-85
<b>ЯГНЯТИНА</b>					
ягнятина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>БАРАНИНА</b>					
баранина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>КОЗЯЧЕ М'ЯСО</b>					
козлятина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>ПТИЦЯ</b>					
птиця, ціла	/	/	/	/	82-90
птиця, грудка	/	/	/	/	62-65
<b>РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ</b>					
форель	/	/	/	62-65	/
тунець	/	/	/	55-60	/
лосось	/	/	/	52-55	/

# Чищення й обслуговування



## УВАГА!

Перед чищенням від'єднайте прилад від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

Для зручності чищення камеру духовки й дека покрито спеціальною емаллю, щоб забезпечити гладеньку та стійку поверхню.

Регулярно чистьте прилад із використанням теплої води й засобу для ручного миття посуду, видаляючи великі включення та вапняний наліт. Користуйтеся чистою м'якою тканиною або губкою.

**Зовні приладу:** усувайте забруднення за допомогою гарячої мильної води та м'якої тканини, а потім протирайте поверхні насухо.

**Всередині приладу:** використовуйте звичайні мийні засоби для духовок, щоб усунути стійкі забруднення та жир. Після чищення ретельно протирайте прилад вологою тканиною, щоб видалити залишки мийного засобу.

**Акcesуари й напрямні:** очищуйте за допомогою гарячої мильної води й тканини. Для усунення стійких забруднень і жиру рекомендуємо попереднє замочування й використання щітки.

Якщо очищення не дає задовільних результатів, повторіть процедуру.



## ІНФОРМАЦІЯ!

Не використовуйте агресивні або абразивні очищувачі й акcesуари (абразивні губки та мийні засоби, засоби для виведення плям та іржі, скребки для склокерамічних тарілок).

Приладдя духовки можна мити в посудомийній машині.

Залишки їжі (жир, цукор, білок) можуть спалахнути під час використання приладу. Тому перед кожним використанням видаляйте великі частки бруду із внутрішньої частини духовки й акcesуарів.

# Автоматичне чищення духової шафи за допомогою піролізу

Ця функція дозволяє легко очистити внутрішню частину приладу та деяке приладдя, що входить у комплект поставки, за допомогою високої температури. Під час очищення спалюються жирові залишки та інші домішки.

Доступні три рівня піролізу (інтенсивності чищення) з різною тривалістю процесу.

Рівень	Інтенсивність чищення	Мета чищення	Тривалість програми
1	Швидке чищення	Для незначних забруднень	2 години
2	Чищення середньої інтенсивності	Для помітних значних забруднень	2,5 години
3	Інтенсивне чищення	Для стійких (старих) забруднень	3 години


ПРИМІТКА. Що стійкіше забруднення, то вищий рівень потрібно вибрати.

## Підготовка до піролітичного очищення

Виходячи з середньої частоти користування шафою, проводити піролітичне очищення рекомендується один раз на місяць.

- Вийміть із шафи все приладдя, включаючи напрямні полиць. Очищення приладдя (універсальних глибоких або неглибоких деко для випікання) за допомогою піролізу можливе, лише якщо шафу обладнано додатковими дротяними напрямними (див. розділ «Піролітичне очищення приладдя, що входить у комплект поставки»).
- Видаліть увесь видимий бруд і залишки продуктів усередині духової шафи.
- Починайте піролітичне очищення лише після охолодження приладу.
- Якщо духову шафу оснащено додатковими дротяними напрямними, вставте приладдя в напрямні другого чи третього рівня. Під час піролізу ніколи не користуйтеся напрямними першого рівня.



- Натисніть кнопку додаткових функцій випікання **extra bake**, щоб відобразити додаткові функції на дисплеї. Обертайте РЕГУЛЯТОР, доки не спалахнуть символ  і **P**, після чого підтвердьте вибір. На дисплеї з'являться три рівні інтенсивності чищення. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати рівень. Що стійкіше забруднення, то вищий рівень слід застосовувати. За замовчуванням вибрано середній рівень. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР. Натисніть кнопку **start | stop** (Пуск/Стоп). Почнетесь зворотний відлік.



- Через певний час дверцята духової шафи заблокуються задля вашої безпеки. Коли блокування ввімкнеться, на дисплеї відобразиться позначка **Loc**.



- Коли виконання програми буде завершено, на дисплеї відобразиться напис **End** (Кінець) і пролунає звуковий сигнал.

- Після завершення піролітичного чищення та охолодження духової шафи її дверцята розблоковуються автоматично.
- Коли камера духової шафи повністю охолоне, протріть її м'якою тканиною, змоченою в гарячій мильній воді, щоб видалити всі залишки (наприклад, попіл).

### **УВАГА!**

Під час піролізу можуть виділятися неприємні запахи, дим і подразнюючі випари й газу. Тому добре провітруйте приміщення протягом процедури та не перебувайте у приміщенні тривалий час. Не дозволяйте дітям або домашнім тваринам наблизитися до духової шафи.

Їжа та залишки жиру можуть зайнятися під час піролітичного процесу. Тому перед початком процесу видаліть із духової шафи всі забруднення.

Під час піролітичного чищення зовнішня поверхня приладу нагрівається до високої температури. Не торкайтеся до дверцят духової шафи та ніколи не вішайте на ручку дверцят горючі предмети, як-от кухонні ганчірки або рушники.

Не намагайтеся відчинити дверцята, коли вони заблоковані (під час піролітичного чищення та доки прилад остигає після процесу)! Процес чищення може перерватися, тому існує небезпека опіків!

Невеликі тварини або домашні улюбленці можуть бути особливо чутливими до будь-яких випарів. Рекомендуємо в цей час забрати їх із кімнати, а після завершення піролітичного чищення — добре провітрити приміщення.

## **Піролітичне чищення аксесуарів, що постачаються в комплекті**

- Аксесуари, що постачаються в комплекті (універсальне глибоке деко для випікання, мілке деко для випікання), можна очищати за допомогою піролізу, тільки якщо духовна шафа обладнана додатковими дротяними висувними напрямними.
- Вставте аксесуари в паз на другому або третьому рівні напрямних. Ніколи не використовуйте для цього перший рівень напрямних.
- Після піролітичного чищення почекайте, доки приладдя охолоне, і протріть його тканиною, змоченою в гарячій мильній воді.

### **УВАГА!**

Якщо духовна шафа оснащена висувними напрямними, приладдя не можна очищати за допомогою піролізу.

### **ІНФОРМАЦІЯ!**

Щоб досягти кращих результатів очищення, рекомендуємо чистити духову шафу та аксесуари або приладдя окремо. Якщо піролітичне чищення використовується для очищення приладдя, після завершення циклу камера духової шафи може очиститися не повністю.

Якщо вас не влаштовують результати очищення, рекомендуємо повторити процес.

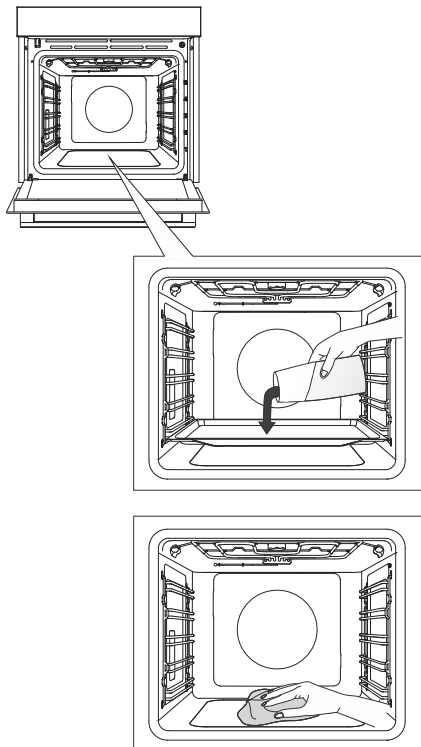
Унаслідок автоматичного піролітичного чищення внутрішня поверхня духової шафи та її аксесуари можуть знебарвитись і втратити свій блиск. Це не впливає на роботу духової шафи та її аксесуарів і приладдя.

## Використання програми вологого чищення (Aqua Clean) для чищення духової шафи


За допомогою цієї програми з внутрішньої поверхні духової шафи можна легко видалити будь-які забруднення.

Ця функція дає найефективніші результати, коли запускається регулярно після кожного використання приладу.

Перш ніж запускати програму чищення, приберіть усі видимі великі частки бруду й залишки їжі з камери духової шафи.



**1** Вставте мілке деко на перший рівень напрямних і налейте в нього 0,4 літра гарячої води.

**2** Щоб відобразити додаткові функції на дисплеї, натисніть кнопку додаткових функцій випікання **extra bake**. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення символу . На дисплеї відобразяться запрограмовані значення.

**3** Програма працює впродовж 30 хвилин. Коли виконання програми завершено, на дисплеї відобразиться напис **End** (Кінець).

**4** Після її завершення обережно вийміть деко, використовуючи кухонні рукавиці (на деко може залишитися трохи води). Витріть плями тканиною, змоченою в гарячій мильній воді. Ретельно протріть прилад вологою тканиною, щоб видалити залишки мийного засобу.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо результат очищення вас не задовольняє (якщо забруднення було особливо стійким), повторіть процедуру.

### УВАГА!

Перед використанням режиму вологого чищення (Aqua Clean) духови шафа має повністю охолонути.

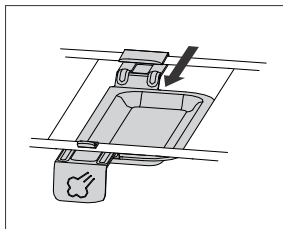
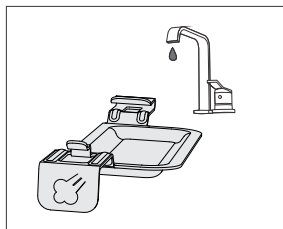
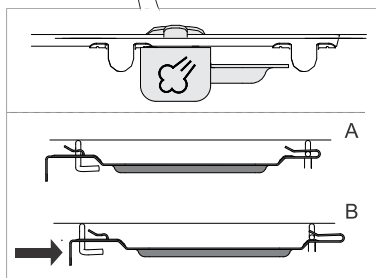
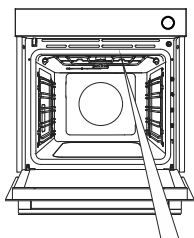
## Чищення піддона для випаровування



### УВАГА!

Після використання піддон для випаровування може бути гарячим і в ньому може залишатися вода. Щоб уникнути опіків, зачекайте, доки духова шафа повністю охолоне.

Вийміть піддон і вимийте його з використанням мийного засобу вручну або в посудомийній машині. Якщо на піддоні утворилися вапняні відкладення, змочіть його засобом для видалення накипу (використовуйте засіб для видалення вапняних відкладень відповідно до інструкцій виробника) або спиртовим оцтом. Перш ніж ставити піддон на місце після його чищення, ретельно обполосніть його.



**1** Піддон для випаровування кріпиться праворуч між верхніми нагрівачами.

**2** Злегка посуньте важіль піддона для випаровування назад (приблизно на 2 см), щоб звільнити піддон.

**3** Очистьте піддон для випаровування за допомогою води з мийним засобом.

**4** Перед повторним використанням духової шафи замініть піддон для випаровування. Прикріпіть піддон до зігнутих частин або дротів нагрівача та потягніть на себе, доки він не стане на місце (відчується сильніший опір).

**ПРИМІТКА.** Якщо не замінити деко, то під час випікання з подаванням пари на страви капатиме вода.



### ІНФОРМАЦІЯ!

Через близьке розташування до нагрівачів піддон для випаровування може втратити колір. Це не впливає на його функції або можливість використання.

## Чищення парової системи

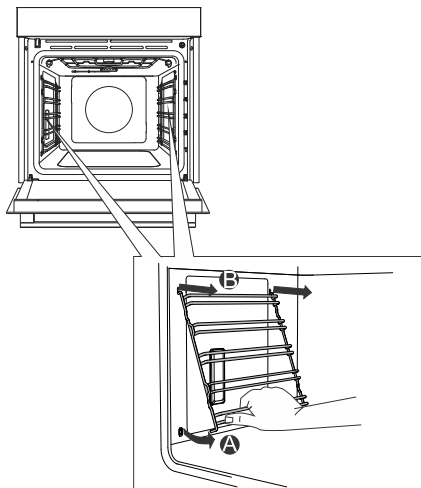
Чищення залежить від частоти використання функції подавання пари та від жорсткості води.

1. Вставте універсальне глибоке деко на 5-й (верхній) рівень напрямних, щоб у нього стікала вода.
2. У меню додаткових функцій виберіть параметр видалення накипу (**dECL**). Підтвердіть вибір, натиснувши на РУЧКУ. Потім повертайте ручку, поки на дисплеї не з'явиться **Yes**. Знову підтвердіть вибір, натиснувши на РУЧКУ. Процес видалення накипу розпочато. Припинити чи скасувати його неможливо.
3. **Fill** з'явиться на дисплеї. Додайте засіб для видалення накипу в бачок для води. Підтвердіть вибір, утримуючи РУЧКУ натиснутою.
4. Триває видалення накипу.
5. Коли процес завершено, значок **Fill** знову з'явиться на дисплеї. Налийте в бачок для води прісну воду, щоб промити його. Підтвердіть вибір, утримуючи РУЧКУ натиснутою.
6. Після закінчення обполіскування на дисплеї відобразиться напис **End** (Кінець).
7. Вийміть деко з водою з духової шафи та за потреби протріть прилад насухо.

### 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо не потрібно здійснювати чищення парової системи, коли духова шафа це пропонує, пропозицію можна скасувати, натиснувши OFF (ВИМК.). Програму видалення накипу можна скасувати тричі. Після цього духова шафа вимкне функцію подавання пари.

## Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних



**A** Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

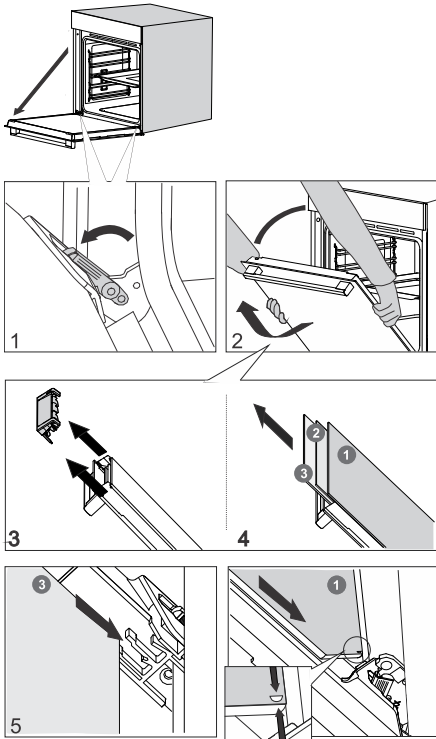
**B** Вийміть їх з отворів зверху.

### 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Знімайте напрямні з обережністю, щоб не пошкодити емалеве покриття.



# Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей



**1** Спочатку повністю відкрийте дверцята.

**2** Дверцята духовки кріпляться до петель за допомогою спеціальних упорів, з'єднаних із важелями безпеки. Поверніть важелі безпеки до дверцят на 90°. Повільно закрийте дверцята під кутом 45° (відносно положення повністю закритих дверцят), а потім підніміть їх і повністю вийміть.

**Скло** також можна чистити зсередини. Однак спочатку його треба вийняти з дверцят приладу. Спочатку виконайте дії, описані в пункті 2, але не виймайте скло.

**3** Зніміть напрямну потоку повітря. Притримайте її руками зліва й справа від дверцят. Зніміть її, трохи потягнувши на себе.

**4** Візьміться за верхній край скла дверцят і вийміть його. Виконайте те саме для другої та третьої панелей (залежно від моделі).

**5** Установіть скляну панель на місце, виконуючи дії у зворотному порядку.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.

## УВАГА!

Петля дверцят духовки може закриватися зі значним зусиллям. Тому завжди обертайте обидва важелі безпеки до упора, коли встановлюєте або знімаєте дверцята приладу.

## М'яке закривання й відкривання дверцят

(залежать від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує зусилля під час закривання, починаючи з кута 75 градусів. Отже, дверцята закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15° відносно зачинених дверцят) цілком достатньо, щоб дверцята автоматично та м'яко закрилися.

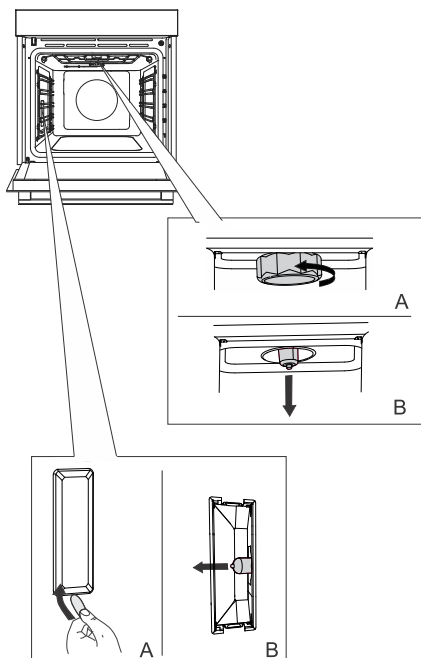
## УВАГА!

Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверцята, ефект від роботи режиму зменшиться або його не буде запущено з міркувань безпеки.

## Заміна лампочки

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж замінити лампочку, вийміть усі аксесуари з духовки.

Галогенна лампочка: G9, 230 V, 25 W



**1** Відкрутіть і зніміть кришку (проти годинникової стрілки). Вийміть галогенну лампочку.

**2** Зніміть кришку за допомогою плоского пластикового інструмента. Вийміть галогенну лампочку.



### ІНФОРМАЦІЯ!

Виявляйте обережність, щоб не пошкодити емалеве покриття. Використовуйте засоби захисту, щоб уникнути опіків.



### УВАГА!

Перед заміною лампочки обов'язково відключіть пристрій від електромережі.

# Таблиця усунення несправностей і помилок

## Спеціальні попередження та повідомлення про несправності

**Під час гарантійного терміну будь-які ремонтні роботи можуть виконувати лише спеціалісти сервісних центрів, уповноважених виробником.**

Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт переконайтеся, що прилад відключено від електромережі (видалено плавкий запобіжник або витягнуто штепсель із розетки)

Несанкціонований ремонт приладу може призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтеся робити це самостійно. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому техніку.

Якщо виникли невеликі проблеми з роботою пристрою, перегляньте цей посібник. Можливо, ви зможете вирішити їх самостійно.

Якщо прилад став працювати погано або перестав працювати взагалі через неналежну експлуатацію або недбале поводження, сервісний огляд не буде безкоштовним навіть протягом гарантійного періоду.

Збережіть цей посібник для використання в майбутньому та передайте його наступним власникам або користувачам приладу.

Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

Проблема/помилка	Причина
<b>Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.</b>	Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.
<b>Не працює освітлення печі.</b>	Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки».
<b>Блок керування не реагує, екран видає статичне зображення.</b>	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
<b>Відображається код помилки E<sub>rr</sub>X. У разі двозначного коду помилки відобразиться код E<sub>g</sub>XX.</b>	Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

Якщо проблему не вдається вирішити попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. Несправності, спричинені неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню. У такому разі користувач сплачує вартість ремонту самостійно.

# Утилізація



Пакування цього продукту виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

**Цей символ** на приладі або упакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Передайте прилад до авторизованого центру збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація **цього виробу** допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання.

# Тест приготування їжі



















EN60350-1: використовуйте лише обладнання, що постачається виробником.

Деко для випічки завжди вставляйте в напрямні до кінцевого положення. Помістіть випічку для запікання у формах, як показано на зображенні.



\* Попередньо розігрійте піч до необхідної температури. Не використовуйте режим швидкого попереднього нагрівання.







\*\* Попереднє нагрівання приладу має виконуватися протягом 10 хвилин. Не використовуйте режим швидкого попереднього нагрівання.

\*\*\* Коли мине 2/3 часу готування.

ВИПІКАННЯ						
Страва	Приладдя	Розташування форми для випікання		 °C	 min	
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	150	25-40	
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	135 **	35-50	
печиво — два рівні	Мілке деко		2, 4	140 **	25-40	
печиво — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 4, 5	135	45-60	
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	160-170 **	20-30	
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	155 **	20-30	
кекси — два рівні	Мілке деко		1,5	140 **	30-45	
кекси — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 3, 5	140-150	30-50	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		2	150	45-55	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		2	160	45-55	
бісквітний корж — дві полицки/рівні	2 круглі металеві форми, діаметр 26 см/дротяна полицка		2, 4	170 *	45-55	
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка		2	160 **	70-120	

Продовження таблиці з попередньої сторінки

ВИПІКАННЯ						
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полочка		2	160	70-120	

ЗАСМАЖУВАННЯ						
Страва	Приладдя	Розташування форми для випікання		 °C	 min	
тости	дротяна полочка		5	макс.	4-7	
плескавиця (котлетка з фаршу)	дротяна полочка + неглибоке деко для збору рідини		5	230	25-40 ***	

**gorenje**



844378-a14

